MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Freidora 1,75 Litros Crena

Modelo: DF175AX

Frigideira 3L Crena

Deep Fryer 3L Crena

ANTES DE USAR

Esta máquina no debe ser accionado por niños o personas con discapacidad física, sensorial o mental, la capacidad o falta de experiencia o una formación adecuada, a menos que se les supervise o se les de instrucción en relación con la seguridad en la utilización del aparato por una persona responsable.

Lea las instrucciones antes de usar y guárdelas para futuras referencias. Conecte este aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.

Antes de usar, retire los materiales de embalaje; retire el plástico protector de la tapa, la caja exterior (tenga en cuenta la protección del medio ambiente!). Después, lave los accesorios y la sartén interior en agua caliente. Seque completamente antes de usar. Compruebe que las partes eléctricas están secas. La freidora está equipada con un termostato regulable e indicadores. El sistema "abierto" asegura unos resultados profesionales y una fácil limpieza.

COMO USAR LA FREIDORA

Con este tipo de freidora debe usar aceite o grasa líquida, y no con grasa sólida. La grasa sólida contiene agua que puede hacer que la grasa caliente salpique cuando se calienta.

- No enchufe la freidora sin aceite o grasa porque esto podría dañar el aparato. No ponga otros líquidos, como agua, ni otras sustancias en la sartén.
- Ponga la freidora en una superficie seca y estable. La freidora se calienta mientras se usa, por esto debe comprobar que no está muy cerca de otros objetos.
- Retire la tapa de la freidora y saque los accesorios.
- Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Compruebe que llena por encima del nivel mínimo indicado y que no sobrepasa el nivel máximo indicado en el interior de la freidora. Para mejores resultados le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.

- Elija la temperatura, según lo que vaya a freír. Consulte la tabla de temperaturas.
- Use el asa para poner la cesta dentro de la freidora.
- Ponga la comida dentro de la cesta.
Para mejores resultados, ponga la comida seca dentro de la cesta.
Introduzca la cesta dentro del aceite despacio para evitar un exceso de burbujas.
- La luz indicadora se apagará cuando alcance la temperatura seleccionada. Espere hasta que alcance la temperatura deseada. Para mantener el aceite a la temperatura deseada, el termostato se enciende y se apaga continuamente, así como la luz indicadora.
- Levante la cesta cuando el tiempo de cocción termine.
- Desenchufe de la toma de corriente.
- Enjuague el mango y la cesta después de usar, y seque completamente.
- Cuando la freidora se haya enfriado, puede poner la cesta dentro y guardarla. Guarde la freidora con la tapa, en un lugar seco y oscuro. De este modo, puede dejar aceite y la cesta dentro de la freidora.

CONSEJOS PARA FREIR

- Ponga un máximo de 200 gramos de patatas por cada litro de aceite;
- Con productos ultra congelados, ponga un máximo de 100 gramos porque se derriten fácilmente. Sacuda los productos ultra congelados encima del fregadero para retirar el exceso de hielo.
- Cuando fría patatas naturales: seque las patatas después de lavarlas para evitar que entre agua en el aceite.
- Fría las patatas en dos etapas. Primera etapa (pre-freír): 5 a 10 minutos a 170 grados ^{o}C.
Segunda etapa (fritura) 2 a 4 minutos a 190 grados ^{o}C.
Escurra bien.

TABLA DE FRITURAS

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA(^{o}C)
Pre-freír patatas	170
Fritura final	190
Fondue parmesana	170
Croquetas de queso	170

Croquetas de carne/pescado/patata	190
Pescado	150
Barritas de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Donuts	190
Croquetas de carne	190
Pollo	160
Langostinos	180

CAMBIAR EL ACEITE

Compruebe que la freidora y el aceite del interior están totalmente fríos antes de cambiar el aceite (desenchufe de la toma de corriente). Cambie el aceite. Este paso es necesario porque el aceite se oscurece, o adquiere un olor distinto. En cualquier caso, cambie el aceite después de usar 10 veces. Cambie todo el aceite; no mezcle aceite limpio con el viejo. El aceite viejo es muy peligroso para el medioambiente. No lo tire a la basura. Siga las instrucciones del centro municipal de recogida de residuos de su zona.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora por dentro y por fuera regularmente.
- Limpie la parte exterior con un paño húmedo y seque bien con un paño limpio.
- No use productos abrasivos ni estropajos.
- La cesta y el mango se pueden limpiar en agua caliente y jabón. Seque bien antes de usar.
- Cuando cambie el aceite pueden limpiar la parte interior de la freidora. Vacíe la freidora y limpie la parte interior, primero con papel de cocina y después con un paño y un poco que agua jabonosa. Después aclare con un paño húmedo y deje secar.
- Todas las piezas, excepto las partes eléctricas, se pueden limpiar con agua jabonosa. Seque bien antes de usar.
- No es recomendable lavar en el lavavajillas.

CONSEJOS

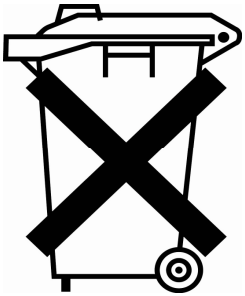
- Ponga la freidora en una superficie estable y mantenga lejos de materiales inflamables.
- Compruebe que la freidora no está cerca o encima de una placa caliente.

- Antes de usar la freidora debe llenarla con la cantidad necesaria de aceite o grasa.
Nunca use la freidora sin aceite o grasa porque podría dañar la unidad.
- Nunca mueva la freidora mientras se usa. El aceite se calienta y se podría quemar. Espere hasta que el aceite esté frío para mover la freidora.
-Esta freidora tiene un dispositivo de seguridad que apaga el aparato automáticamente si se sobrecalienta.
- Nunca introduzca la unidad dentro del agua.
- Nunca deje la freidora desatendida mientras se usa. Vigile a los niños si están cerca de la freidora.
- Si el cable y/o la freidora están dañados, el fabricante o su servicio técnico deben sustituirlo.
No intente reparar la unidad, no intente cambiar el cable dañado. Se necesitan herramientas especiales.
- No dañe los elementos que calientan. (No los doble ni los ralle.)
- Los componentes eléctricos están equipados con un sistema de paro automático, que asegura que los elementos que calientan sólo funcionan cuando están en su sitio dentro de la freidora.
- En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de protección térmica apagará automáticamente la freidora. Este dispositivo es un botón pequeño y oscuro que se puede encontrar a través del orificio en la parte inferior del componente eléctrico o en la zona donde se guarda el cable. Se puede reactivar presionando el botón con un objeto puntiagudo (por ejemplo, un bolígrafo). Desconecte de la toma de corriente antes de reactivarlo!

INFORMACIÓN TÉCNICA

Tensión: 220-240V~50Hz
Potencia: 1500W/ 2000W

SIGNIFICADO DEL SIMBOLO "CUBO DE BASURA"



Proteja nuestro medio ambiente, los aparatos eléctricos no forman parte de la basura domestica.
Haga uso de de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar mas. Ayudará a evitar potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana. Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos. La información de cómo se debe eliminar los aparatos se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

GARANTIA

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!
Como comprobante de la garantía es válida la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.
En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura de su agente comerciante.
*Defectos de las piezas de accesorio, no significa automáticamente el recambio gratuito del aparato completo.

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

BEFORE USE

This machine should not be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or suitable training, unless they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance by a person responsible.

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

HOW TO OPPERATE THE DEEP FRYER

This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.

-Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
-Place the deep fryer on a dry, stable surface.
Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
-Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
-Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
-Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
-Use the handle to place the basket in the deep fryer.
-Place the food to be deep-fryer into the basket.
For best results, put dry food into the basket.

Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
-The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
-Raise the basket again when the frying time has elapsed.
-Remove the plug from the outlet.
-Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
-Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

-Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil;
-With deep-freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
-When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
-Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C.
Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

FRYING TABLE

TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times usage. Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

-Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
-Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
-Never use abrasive cleaners or sponges.
-The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
-When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
-All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
-Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

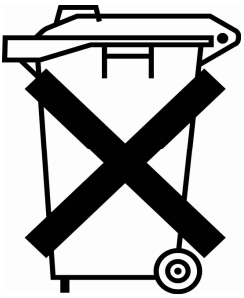
-Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
-Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
-Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.

-Never move the deep fryer during use. The oil becames very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
-This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
-Never immerse the electrical unit in water.
-Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
-If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be replaced by the manufacturer or its service agent.
Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
-Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
-The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
-In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small dark-brown button found through a hole either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen). Disconnect it from mains before re-activationg!

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~50Hz
Power :1500W/ 2000W

MEANING OF THE "DUSTBIN" SYMBOL



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste. Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.
This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
This will contribute to the recycling and

other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.
Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.
In many EU countries the disposal of electrical and electronic equipment in the domestic waste is prohibited from August 13, 2005 on. In Germany from March 23, 2006 on.

GUARANTEE

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt). During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories*ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it.

The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

* Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakages of plastic parts are always subject to a charge.

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

ANTES DE UTILIZAR

Esta máquina não deve ser operado por crianças ou pessoas com mobilidade física, sensorial ou mental capacidades, ou falta de experiência ou formação adequada, a menos que tenha sido atribuída a supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável.

Antes de utilizar a fritadeira leia todas as instruções e conserve-as para consulta posterior. Só ligue esta fritadeira a uma tomada que possua contactos de terra.

Antes da primeira utilização, remova os materiais da embalagem; rasgue os filmes de protecção da tampa e do invólucro exterior (Por favor, tenha em atenção a protecção ambiental!). De seguida, lave os acessórios e o reservatório interior em água morna. Seque bem antes de utilizar. Assegure-se que as partes eléctricas permanecem secas. A fritadeira é munida com um termostato regulável e indicadores luminosos. O sistema de "abertura" da fritadeira assegura excelentes resultados profissionais e uma limpeza fácil.

COMO FUNCIONAR COM A FRITADEIRA

Este tipo de fritadeira só deve ser utilizada com oleo ou gordura líquida, e não é adequada para uso com gordura sólida. A gordura sólida pode conter águao que pode causar que gordura quente seja salpicada para for a quando aquecida.

-Nunca ligue a fritadeira sem óleo ou gordura, porque isso causa estragos à fritadeira. Também, não coloque quaisquer outros líquidos como água ou outras substâncias no reservatório.
-Coloque a fritadeira sobre uma superficie estável e seca. Uma vez que a fritadeira fica quente durante a utilização, assegure-se de que ela não está muito perto de outros objectos.
-Remova a tampa da fritadeira e retire os acessórios.
-Encha a fritadeira com a quantidade desejada de oleo ou gordura. Assegure-se de que ela está cheia acima do nível mínimo e abaixo do nível máximo como indicado no interior do reservatório. Para melhoesr resultados, recomenda-mos que não mistura diferentes tipos de óleos.

-Escolha a temperatura, que é adequada para o que está a fritar. Consulte o quadro de temperaturas.
-Utilize a pega para colocar o cesto na fritadeira.
-Coloque os alimentos a fritar no cesto.
Para melhores resultados, coloque alimentos secos no cesto.
Introduza o cesto no oleo lentamente para evitar um borbulhar excessivo.
-O indicador luminoso apagar-se-á quando a temperature seleccionada for atingida. Espere sempre até que a temperature seleccionada seja atingida. Para manter o óleo à temperature desejada, o termostato liga e desliga repetidamente, bem como o indicador luminoso.
-Levante o cesto novamente quando o tempo de fritagem terminar.
-Remova a ficha da tomada de corrente.
-Enxagua a pega e o cesto após a utilização, e seque-os cuidadosamente.
-Após a fritadeira estar completamente fria, voçê pode recolocar o cesto na fritadeira e guarda-la. Guarde a fritadeira, com a tampa fechada, num local escuro e seco. Desta forma, voçê pode deixar o óleo e o cesto na fritadeira quando a guardar.

CONSELHOS PARA FRITAR

-Utilize um maximo de 200 gramas de fritos Franceses por litro de óleo;
-Com produtos super-congelados, utilize um máximo de 100 gramas porque eles rapidamente descongelam. Abane os produtos super-congelados por cima da pia da cozinha para remover o excesso de gelo.
-Quando utiliza fritos feitos a partir de batatas frescas: seque os fritos após a lavagem assim não irá nenhuma água para o óleo.
-Frite as fries em duas (2) etapas. Primeira etapa (pré-fritagem): 5 a 10 minutos a 170 ^{o}C.
Segunda etapa (Fritagem final) 2 a 4 minutos a 190 ^{o}C. Seque bem.

QUADRO DAS TEMPERATURAS DOS FRITOS

TIPO DE ALIMENTOS	TEMPERATURDE FRITAR (^{o}C)
Batatas de fritar pré-fritas	170

Batatas fritas Final	190
Fondue de parmessão	170
Croquetes de queijo	170
Croquetes de batata/carne/queijo	190
Peixe	170
Filetes de peixe	180
Bolinhos de queijo	180
Doughnuts	190
Croquetes de carne	190
Frango	160
Bolinhas de gambas fritas	180

PARA SUBSTITUIR O ÓLEO

Assegure-se que a fritadeira e o oleo estão completamente frios antes de substituir o oleo (retire a ficha da tomada de corrente). Substitua o óleo regularmente. Isso é definitivamente necessário se o oleo estiver escuro, ou possuir um odor diferente. Em qualquer caso, substitua o oleo após cada 10 utilizações. Substitua o oleo todo de uma vez, não misture oleo novo com oleo velho. Livrar-se do oleo é um fardo para o ambiente. Não o deite para o lixo normal, mas siga as regras do seu municipio quanto à recolha na sua área.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

-Limpe o interior e o exterior da fritadeira regularmente.
-Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque com um pano seco macio.
-Nunca utilize produtos de limpeza abrasives ou esponjas.
-O cesto e a pega podem ser limpos em água com sabão morna. Seque bem antes de utilizar novamente.
-Quando substituir o oleo também pode limpar o interior da fritadeira. Esvazie a fritadeira e limpe primeiro o interior com uma tolhaa de papel e depois com um pano embebido em água com sabão. Depois limpe com um pano húmido e deixe secar completamente.
-Todos os componentes, com excepção das partes eléctricas, podem ser limpos em água com sabão morna. Seque completamente antes de utilizar.
-Não é recomendado utilizar uma máquina de lavar louça.

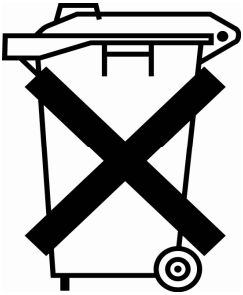
CONSELHOS/INFORMAÇÕES

-Coloque sempre a fritadeira numa superficie estável e mantenha sempre afastados os materiais inflamáveis.
-Assegure que a fritadeira não está perto ou em cima de um disco eléctrico ligado.
-Antes de utilizar a fritadeira esta deve ser cheia com a quantidade de óleo ou gordura requerida.
Nunca utilize a fritadeira sem oleo ou gordura pois vai danifica-la.
-Nunca movimente a fritadeira durante a sua utilização. O oleo está muito quente e voçê pode queimar-se. Espere que o oleo arrefeça para movimentar a fritadeira.
-Esta fritadeira é protegida por um dispositivo térmico de segurança, que desliga a fritadeira automaticamente se ela sobreaquecer.
- Nunca imerga a fritadeira em água.
-Nunca deixe a fritadeira sem vigilancia durante a sua utilização. Garanta sempre a segurança das crianças se elas estiverem por perto.
-Se a fritadeira e/ou o cabo de alimentação se danificarem, eles devem ser sempre substituídos pelo fabricante ou pelo seu agente autorizado.
Não tente reparar voçê mesmo o aparelho, nem substituir um cabo danificado. Isso requer ferramentas especiais.
-Assegure-se que não danifica o elemento de aquecimento. (Não bobre ou amolgue.)
-O compoenete eléctrico é munido de um protector de segurança, que assegura que o elemento de aquecimento só funciona quando este está correctamente colocado na fritadeira.
-No caso de sobreaquecimento, o dispositivo de protecção térmica desliga a fritadeira automaticamente. Este dispositivo é um pequeno botão castanho-escuro visível atraves de um furo quer na parte traseira do componente eléctrico ou no compartimento de armazenagem do cabo. El epode ser reactivado novamente pressionando o botão com um objecto pontiagudo (por exemplo o bico de uma caneta). Desligue a fritadeira da alimentação antes de efectuar esta operação!

DADOS TÉCNICOS

Tensão de alimentação: 220-240V~50Hz
Potência :1500/2000W

SIGNIFICADO DO SÍMBOLO "CONTEDOR DO LIXO"



Proteja o nosso meio ambiente, os aparatos eléctricos não formam parte do Lixo doméstico. Faça uso dos centros de recolhida previstos para a eliminação de aparatos eléctricos e entregue ali os seus aparatos eléctricos que não ir a utilizar mais.Ajudará a evitar potenciais conseqüências, por causa duma eliminação errônea dos resíduos, para o meio ambiente e a saúde humana.
Com isto, contribuirá à recuperação, ao reciclado e a outras formas de reutilização dos velhos aparatos eléctricos e electrónicos.
A informação sobre como se devem eliminar os aparatos se obtêm na sua Câmara Municipal ou na sua Administração Municipal.

GARANTIA

Para o aparato comercializado por nós, responsabilizamo-nos com uma garantia de 24 meses a partir da data de compra (com a factura de compra).
Durante o periodo de garantia encarregamo-nos gratuitamente dos defectos do aparato e dos accesorios*que se tinham originado por defectos do material ou da fabricação. A depender da nossa estimação se realizará uma reparação ou um troco.
Os serviços de garantia não prolongam a garantia, nem se inicia por isso um período novo de garantia.
Como comprobante da garantia é válida a factura da compra do producto. Sem este comprovante não se poderá realizar um troco ou uma recuperação gratuita.
Em caso de houver garantia, entregue o aparato completo na sua embalagem original junto com a factura do seu agente comercial.

*Os defectos das peças do acessório, não significam automaticamente o troco gratuito do aparato completo.Em caso de intervenção alheia finaliza a garantia.